

کتابخانه مجلس شورای ملی
۲۱۸۲

کتابخانه مجلس شورای ملی
تأسیس ۱۳۰۲
شماره دفتر ۲۱۸۲
۲۱۸۲

بازرسی شد
۳۷ - ۳۷

بازدید شد
۱۳۸۱

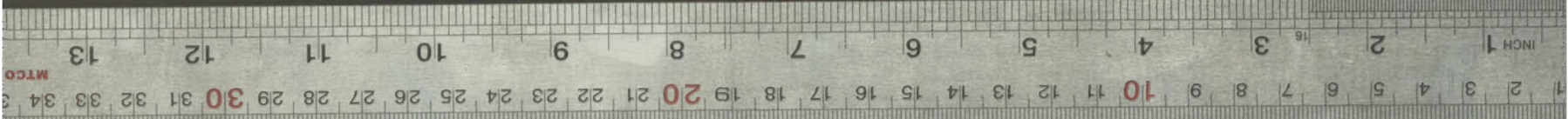
۱۳۸۱ - ۱۳۸۱

على اية الطريق بعد المرفق ثم ولما قبل الفوق ثم الطريق الى الطريق الى الطريق ولا يفرق الا الى
في القصور التي درو لك في بيتهم ثم اهلها صلبهم وسلبوا في الطريق لا يعرفون المقيما
على ارض الخضر والاربعه فلكل فانك را الموش قد نكته والعوز حربه وظفده
وتعد نكه والشواال رهنه في كسار صنفقشده آه لا شدة العوز آه آه
آه آه نرسا له منك زيل آه آه الموش في رشفه آه آه الموش الموش كسار آه

موزه
۱۰۵
روان
موزه
۱۰۵
موزه
۱۰۵

کتاب الاغذیه والاطعمه

۱۳۱۳۱



بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله الذي خلق الافلاك والاعصار ايجاد الكمال فطرته خلق الانسان وميزه به نور العقل
من جيسر برتبه جعل الغذاء قوتنا لتربيه ووقفته لتدبير الغذاء وعناية خلقه وارسل النبي
العربي محمد ايتهم بعونه صلى الله عليه وآله وعترته **اما بعد** بدان که بهترين
چيزی که در علم طب ياد کرده شود احوال عند ابودکتن آدمی هر روزی بل که
مر ساعتی بدان احتیاج دارد از جهت نمودن و نشود از جهت تبديل تخليص تا چنانکه
روزگار و حرکات بدنی و نفسانی از بين جيزی باز کم میکند عوض آن غذای
موفق باقی آدمی میسر شد تا تارک و تلافی از تخليص نباشد پس خبری بود عرفت
شناختن قوی و افعال غذا میفرود و مرکب چون متماثل درین کتاب تنظیم شده که طبع
و فصل هر طعامی علی حد بداند و وجوه استعمال آن تا مرگ که خواهد که از طعامی بجز
کند و روی تمام کند و از کوششها و از جویها ان اختیار کند که موافق تن بود و بار
سجانه و تعالی تن آدمی را از جهد حیوانات جان افزیده است که مر جملہ حیوانات
بتغریق خوردن ایشان مجلد خوردند چنانکه بعضی از حیوانات چون طیور و جویبار

آدمی موافقت ایشان کند و جوی چون کندم برشته و نخود و شانه و دانه و سپین
و گوشت خوردن با جملہ سباج موافقت کند و در کباب خوردن با جملہ رواتع و رواتی
موافقت کند بل که کبابی چینه که چینه خورد و آدمی بخورد از جهت منفعت که در دست
پس درین کتاب هر چه باقی نیست دارد و از ماکول و مشروب یاد کردیم و اول از گوشت
آغاز کردیم که حیوانیت نزدیکت و اول گوشتی یاد کردیم که قریب القوه باشد بگو
آدمی بعد از ان تفصیل کوششها از ان سخن تر و سبک تر چون لحم طیور و اجناس
ماهی و بعد از ان تفصیل حرسیمانی چون انواع بیض و شیر و پنیر و سرچر از شکر کشنده
و بعد از ان جوی و بعد از ان بقول و خوا که و بعد از ان اشته به و در بوب و بعد از ان
روغن و طبخها و آشها و قلا یا حلو یا که چون باید ساخت و وجه استعمال آن
و اختصار بر کبی و منفعت و مضرت و دفع مضرت آن که بچگونه آن کرد و بر مشال
تقویم الصحه نهادیم که ابن عیون ساخت است تا بر خوانندگان آسان باشد هر چه

سخن درین باب بسیارست بحسب الک
موضع نقل کردیم و یاد کردیم پس بپایان
والله الموفق

الکحل	الاشجار	الطبر	المنافع	دفع الضرر
کشت درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت
کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت
کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت
کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت
کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت
کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت
کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت
کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت
کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت	کرم درخت

وجه استعمال هند اللحم

بستر از همه گوشت تنبا بود و خصوصا که بزیره بازنند و محلی کنند و بچند و بچند بادار چینی
 قوت معده آورد و رسول صلی الله علیه و آله این اسید طعام الدنیا و الاخره خوانند
 این گوشت پخته در بریان بغایت ناعم بود و کباب بر آتش کفند و گوشت دانسین سود دارد
 و این لذیذ تر از همه گوشت تنبا بود و لطیف تر از دهنه دارد و در کرم پیر سود دارد
 بغایت پسندیده داشته اند که بزغال بغایت تر بود و بر پیر بغایت خشک بود
 و این اعتدالی که دارد متوسط است و زیر با و کشتی و آب کندم پسود دارد
 از جهت آنکه او پوسته مولع بود بسیار خوردن دفع کند و گوشت آن خوردن خفسم
 زیادت کند و تنوری و کجانیک باشد و بقلیه نیان کار باشد
 از جهت آنکه بغایت دهنه است و پوسته کبابهای خوشبوی خور و گوشت او
 خوشبوی بود و در کرم پیر او جلودای چل کنند کرده را پسود دارد
 این طبیبان بغایت ناپسندید داشته اند که هم بلغم هم سودا انگیزد
 بهتر آن بود که فلفل و کبابه و نمک بروی کنند و کباب کنند و بقلیه نیک بود
 خون این کلف آید و حیض بخشد و البسته نشاید که اومان کنند بر آن که
 رعوت آرد و ناروان پسود دارد چون پیر نباشد و الله اعلم

خایه	خایه	خایه	خایه	خایه
خایه	خایه	خایه	خایه	خایه
خایه	خایه	خایه	خایه	خایه
خایه	خایه	خایه	خایه	خایه
خایه	خایه	خایه	خایه	خایه
خایه	خایه	خایه	خایه	خایه
خایه	خایه	خایه	خایه	خایه
خایه	خایه	خایه	خایه	خایه
خایه	خایه	خایه	خایه	خایه
خایه	خایه	خایه	خایه	خایه

وجه استعمال هند انواع من البض

حکم خایه مرغ چختن بکرد و چنین یافت اند که نیم برشت طبع گوشت کوسفند دارد و
 بآب جوشانید طبع گوشت کاو دارد و نیم برشت زرد و به بود
 بکیزند گوشت بره و گوشت مرغ مسمن در آب پیاز پزند و بزهرغن کاو بریان
 کنند و زرد و این خایه در وی ریزند قوت باه و پشت نیاورده کند
 خایه تدر و اگر بدست آید بتانند و با عسل بخایه ریزند پخت را قوت دهد
 و خفتان بر و در پس که مصوم کنند معن را نافع باشد
 بتانند کسکر و پاک کنند و با مار جوبه در آب بجوشانند و بار و غن پزند و
 دار چینی و خولجان و زرنب و در وی کنند و این خایه بران ریزند
 مرغ خانگی و مرغ هندی و بکر بر غله بتانند و با آب بجوشانند و بار و غن با دام
 پزند و خایه بگو تر بران ریزند دل و معن را قوت دهد
 خایه سلیمان بکیزند و خایه مار و خایه خشک و همه را خشک کنند و با جوسوخت بکوبند
 و بر و غن خایه مرغ خاسک را کنند و در سه مالند موی بز و پیانند
 سیر و پس از تر و کند ناخ و کنند و خایه مانی باز زده خایه باین را حشره و
 بقرص کنند و بر و غن جوز یا و غن سه طم بریان کنند بغایت نافع بود

شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر

وجه استعمال هندی الالبان

ماست این سرکاکه پخته اند و مانع تر بخورند نافع بود و اگر با سیاه زور و غن جود با
 نان برسد کنند و با نفع و باد رنجوب بغایت نافع بود
 این را بستانه و بپزند و استخوان خرما پخته دهند و کباب تر موافق آن علت که
 اورا اجبت آن بسته باشند شیر دی لطیف و بکوامح نافع بود
 این از همه شیرها لطیف تر و نافع تر بود و اجبت غلط گوشت این حیوان چون گوشت
 غلیظ بود فضل اشش رتبیق بود و بهیچ پی ری نافع بود و خاصه سحج را
 بستانه و برنج پاکیزه بریان کنند با آب پزند و نمک در آن کنند و بعد از آن
 ازین شیر چندان بخور و این برنج دهند که تحمل کنند نافع بود
 سرکاکه این حیوان تن درست بود و پنج ماه برآمده بود از زادن شیر این بغایت
 نافع بود و اگر صندری خور و ترشش باید و اگر بلغمی خور و تازه باید
 این را از آب پیسیانند یا از میانان دور و سرش بگردانند و هر صد و دو درم
 نمک سندی بروی دهند و بکند از آن تا بکند از دو درم و تن شود نافع بود
 بستانه شیر تازه و بپزند در مشک پاک و اگر بغض آب بپزند نیک تر باشد
 و آن قدر خورق که در و باشد برود و زمان را پسو و مند باشد

سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده

وجه استعمالها و تفتیشها و عیالها و خبرها

کندم از شنک و خاک پاک کتد و بشوید و خشک کتد و در آسیاب کتد
 و درشت پزند و پوست باز کنند و با سیاهی کا و بار کنند نیک بود
 کندم بکشد و در آب باران آغازه و بکند از دانه نیک تر شود و بعد از آن
 صافی بکشند و از صاف خوب توان کرد اما از کندم نافع تر بود
 انواع نان بسیار است و نیکو تر آن آرد خمیر کتد و تخمها درش کتد چون شونیز
 و زیره و بکند از دانه نیک خیر شود و پزند
 این نان باید که کنگ کتر بود و بکند از دانه ترش شود چنانکه نان میوه و بپزد
 کنند و آب کوشت یا آب کندم شند کنند با نمک و آب نافع بود
 این باید که نیک خیر کنند و خایه منقب کنند و در زیر آن آتش کنند چون کرم
 شود مانند بسیار و آن نهند تا بریان شود و لذیذ بود
 مغز کندم شست پوست کند و بکند و بر روغن کوفته یا بر روغن کا و بان بهاند
 و آب فاتر خیر کنند و با شکر مومند با دام پخته نافع بود
 حکم این نجاست که نان منه ای خانه کرم کنند و در آنجا بکشند و بکند از دانه
 خشک شود و لذیذ و سودمند باشد و آب تمام

[illegible]

وجه استعمال هند الفواکه

این در بطرستان بستانند و در زیر خاک نهند تا پرورده شود و برتری در
سیر که نهند بغایت سودمند و منفعت کند و الله اعلم
بغایت نفع بود و تب بلغمی آرد تا خشک نشود و حق را بیان دارد
و با انجیر و فانیه سحری خورد نافع باشد و الله اعلم
آرد این بستانند و بر وغن جوز بریان کنند و با عسل خلوا کنند
یا فانیه سحری با وی یار کنند و بخورند حله را ببرد و خون شکم باز گردد
در تری بستانند و بزند با آب و شیر و آن بچیرند و یقوام آرند این را
رب الوکشره خوانند و با گوشت بزند منفعت کند
بغایت جگر را سودمند است و این را عصا بچیرند و خشک کنند
بگرم سیر یا برند و در آن هوا بغایت سودمند باشد
این در تری بغایت لذیذ بود و اگر گوشت پزند نافع بود و بشکر و نمک
پرورند اما بتمک زیان دارد و بهتر است زنگاری بود
باید که نیک رسیدن بود که بخورند مضر نباشد و اگر در آتش و گرم کنند
و بکنند لذیذ بود و پوست باز نیاید که در بسیار خوردن حاق آورد

وجہ استعمال ہند الانواع

آن نیک بود که آب فی شکر بود و آنچه از شیر و گندم سخت بد بود
و چون بار دو کجبه بشکنند و بنجورند مردم را ستره کند
این بهتر آن بود که از آب فی پزند و عیش و بکران نیز می عیش پزند
و از دباوی اضافت نکنند مایع نباشد

این از قند کنند چنانکه بستانند کلاب و باوی بکند از نند و
کافور را با جی و بعد از آن که پاک کرده باشند از کعبه توام آورده
این سید الحوانت فی الدنیا و الآخرة و در همه علتها سود دارد و گرم
مزاج را بجلوای نشاپسته و بادام باید حوز و مرطوبی را بر و غن جو ز
آب انکور باب کشمش صافی کنند و بر سر آتش نند و بجوشانند و نشاپسته
در وی کنند تا سطر شود و بعد از آن بر جاس بریزند
بستانند و بتری در پیر که نند حرارت وی اندک شود و معده
نافع بود و مغز آنرا بکوبند و با شکر بخزند سو و منند باشد
بستانند و یک شب بیاغزند و خاکش بگیرند و بجلو اکند بار و غن
بادام بغایت نافع بود وقت باه آرد و روشنایی چشم بیفزاید

سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج

وجه استعمال سبب و الاطعمه

دیگی پستانند آب در وی کنند و در تنور نهند و سبب در وی اندازند و یک
 کوفته چهار پان کنند و بر سر جوب نهند و مروع پرورد و در وی بریزند
 آن بهتر بود که گوشت سین مرغ و بره با هم بکوبند با زیر و محسن در دیگی
 کنند و نخود در آغازند و پزند و گوشت نای تر بران نهند نافع بود
 از سه گوشت پزند گوشت مرغ و بره و گوشت کاه و یک ساله و کندم را بکندارند
 تا بچست شود و این گوشتها در آن کنند تا مدها شود و ک نافع باشد
 این هم از سه گوشت کنند و با مغز جوز کوفته و ستره و کر و یا و نخود
 در آغشته و در عفران و تنور نهند و سر شو بکیرند تا نیک مدها شود
 این هم با سه گوشت و کندم در تنور نهند تا نیک مدها شود و باید که مرغ
 من گوشت یک من کنند و بود و انگاه بشیر تمام نیز نافع باشد
 این را از انواع پزند اما لذت تر آن بود که برنج بار و خن کاه و بران کنند و با
 جدو بخاشند و بر سران کنند و بر سر منی برنج و دمن و با عسل خورند
 بستاند گوشت خرم و پیاز و کندم و برنج و گوشت پاره های بزرگ
 کند و او در شک و در شکینه پاک کرده و مطن نهند و استخوان به رخنه نافع بود

وَحِبِّ اسْتِغْثَالِ هَذِهِ الْأَطْمِ

انار و انگ ترش و مویز پاک کنند و مویز کتر باید و سه دور آب بچیرند و گوشت
با تو ابل پزند تا نیک بجته شود و بر سر آن کنند ما مغر جوز و شیر نافع بود
این را همچنان ساقی بازند اما اگر خشک باشد از جوب و برک پاک کنند و
بعد از آن بچوشانند تا عفن نشود و منفعت کند و الله اعلم
گوشت مرغ با فروج پزند و آب او بر آن کنند و مغر بادام شیر و بچیرند
و جاشنی بشکری کنند و بر روغن بادام خوردن نافع بود
ماید که گوشت نیک بجته باشد با تو ابل و آب غوره بچیرند و در آن کنند
و شیر و قوطم بچیرند و آب زرد و بریزند و بر آن نهند و بکذارند تا گوشت جدا شود
این را هم چون غوث بازند اما باید که نیک بجته شود با تو ابل و آب قوطم
و مغر جوز بعد از آن که آب لیو بریزند و بچوشانند نیک باشد
این اگر خشک بود در آب حل کنند و اگر نه بچوشانند و شیر اش بچیرند
و بگوشت پزند تا تو ابل و نفس و سد آب در آن کنند نافع بود
عدس پاپرت بکنند و پزند با گوشت تا قوت بازند و برک جعفر بر
سر آن کنند و سرکه و شکر در آن کنند نافع باشد

[illegible]

وجه استعمال هندو الفلاسفہ

بادبخان پوست باز کنند و ریزه کنند و یک توکشت و اما زیر و یک تو
بادبخان و اندکی آب بآن کنند و اگر باز کنند نافع باشد و لذیذ بود
کز خر و کنند یا بگویند و گوشت و پیاز و اما زیر و کنند با آن یا کنند
و قدری روغن جوز و اندکی آب بآن کنند و بروغن بادام بخت کنند
که دو پارت کنند و دانه پودن کنند و بچشانند و آبش بریزند و گوشت خرب
بدان یا بکنند و روغن بادام بر آن نهند تا بخت شود نافع باشد
گوشت بستانند و مار جو به بچشانند و آبش بریزند و با گوشت بریان کنند
و اگر آن نبود پیاز مار و روغن جوز بریان کنند و آب گاه با معنه جوز بران ریزند
بخشک و بره و مرغ این سه را گوشت با هم نهند تا آب پیاز و بار و روغن جوز
و زرد و خایه با اما زیر در آن ریزند سو و مهند باشد و نافع بود
هضمه خیار هم چون قلیه که کنند اما این را آب بنهند و اما ترش شیرین
و اما زیر بدان یا کنند نافع و لذیذ باشد
و من پیاز پاک کنند و یک من گوشت و که نا و اما زیر همه در یک کنند
و سرش محکم کنند تا بخت شود و بچش گوشت بریان کنند لذیذ بود

